



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Un grande Saint-Émilion da una piccola parcella

Descrizione:

Con soli 1,3 ettari di vigneto, Clos St. Martin è una delle più piccole tenute classificate di Saint-Émilion, ma anche uno dei più affascinanti insider della denominazione. Nelle immediate vicinanze dell'altopiano calcareo, nel 2025 è stato creato un vino affascinante che combina elegantemente concentrazione e precisione e sottolinea in modo impressionante perché Clos St. Martin gode di una reputazione quasi di culto tra gli intenditori. Le uve piccole e perfettamente mature conferiscono al vino un'enorme densità e profondità, senza perdere in freschezza e trasparenza. Un Saint-Émilion altamente raffinato, di grande classe e con un impressionante potenziale di invecchiamento.

Profilo aromatico:

Bouquet densamente intrecciato, lampone selvatico fresco, profumo di violetta fragrante, gelatina di mirtillo. Al palato complesso con una consistenza cremosa, razza equilibrata, struttura tannica matura, corpo strettamente intrecciato. Nel finale concentrato e lungo, con bacche rosse e blu, erica, abbinate a una fine nota salina nel retrofatto.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St Emilion AOC

Da bere: 2030-2060

Numero articolo: 0125625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Vinum 95/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 94-95/100
Da bere: 2030-2060
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.